

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr. verse groene ravioli; 2 tl. plantaardige olie; 90 gr. pancetta, fijngesneden; 1,25 dl kippenbouillon; 200 gr. mascarpone; 80 gr. zongedroogde tomaten, fijngesneden; 2 el. gescheurde verse basilicumblaadjes; zwarte peper.

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Ravioli met mascarpone en pancetta

Heerlijk!

Vorbereiding

Kook de ravioli volgens de beschrijving al dente.

Bereidingswijze

Verhit terwijl de pasta op staat de olie in een koekenpan. Bak de pancetta 2-3 min. Voeg bouillon, mascarpone en zongedroogde tomaten toe. Breng het geheel aan de kook en laat het op laag vuur 5 min. zachtjes koken tot de saus wat dikker wordt. Voeg basilicum en peper toe. Giet de ravioli af en schep de pasta voorzichtig door de saus. Serveer direct

Serveertips

Je kunt hier een lekkere tomatensalade bij serveren. 4 grote rijpe tomaten in plakken gesneden; 8 kleine bocconcini bolletjes (kleine Mozzarella bolletjes) in plakjes gesneden; Leg dit op een schaal en doe er wat basilicumblaadjes tussen. Besprenkel de salade met extra vierge olie en balsamico azijn. en maal hier lekker zwarte peper over.